



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## POURQUOI PAS

-



Chers convives,

Bienvenue à bord de notre restaurant !

Pourquoi Pas était le nom du navire du célèbre explorateur polaire, le Commandant Charcot, avec lequel il lança plusieurs expéditions en Antarctique.

Entre terre et mer, je vous propose une balade gustative vraie et authentique mettant à l'honneur la richesse culinaire de notre belle Bretagne.

Au fil de la carte, vous naviguerez entre les saveurs préservées des légumes biologiques du bord de Rance, la chair unique et raffinée des homards, ormeaux et Saint-Jacques de plongée de la côte d'Émeraude.

Grâce au savoir-faire de nos producteurs locaux, j'ai le plaisir de vous faire découvrir, parmi d'autres, le miel de Plouër ou encore les algues de Saint-Lunaire.

L'équipe du Pourquoi Pas vous souhaite un voyage inédit au cœur d'une cuisine de saison et de passion.

Julien Hennot  
Chef du Pourquoi Pas





# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU DU CHEF

2 plats 30 €

3 plats 39 €

Servi uniquement pour le déjeuner hors weekends, jours fériés et ponts



## MENU « LORD HAMILTON » 65 €

Poulpe, aubergines et courgettes cuits en croûte,  
condiment de tomates

—

Pêche du jour dans l'esprit d'une cotriade,  
pommes nouvelles et kari gosse

—

Émulsion de Bleu de Bellevue,  
whisky breton et betterave glacée

—

Crème glacée aux fraises du pays et citron confit,  
meringue croquante à la verveine

*Nous vous proposons pour éveiller les papilles de vos enfants le  
menu Lord Hamilton réduit à 35 €*



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU « LYONA FABER » 85 €

Poulpe, aubergines et courgettes cuits en croûte,  
condiment de tomates



Lys d'un jour et jeune artichaut vivifiés  
à la marjolaine givrée



Raviole de homard bleu,  
jus de presse au lait d'amande



Pigeon cuit sur l'os, blé vert,  
petits pois et framboises acidulées



Émulsion de Bleu de Bellevue,  
whisky breton et betterave glacée



Cerises au jus et clafoutis léger,  
lait ribot mousseux et estragon





# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU «JEAN BAPTISTE CHARCOT» 105 €

Ce menu est établi pour l'ensemble des convives et ne pourra être servi  
après 13h30 et 21h00

Poulpe, aubergines et courgettes cuits en croûte,  
condiment de tomates

—

Lys d'un jour et jeune artichaut vivifiés  
à la marjolaine givrée

—

Raviole de homard bleu,  
jus de presse au lait d'amande

—

Pêche du jour dans l'esprit d'une cotriade,  
pommes nouvelles et kari gosse

—

Pigeon cuit sur l'os, blé vert,  
petits pois et framboises acidulées

—

Émulsion de Bleu de Bellevue,  
whisky breton et betterave glacée

—

Crème glacée aux fraises du pays et citron confit,  
meringue croquante à la verveine

—

Cerises au jus et clafoutis léger,  
lait ribot mousseux et estragon





# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## POUR COMMENCER

---

POULPE, AUBERGINES ET COURGETTES CUITS EN CROÛTE 27 €  
Condiment de tomates

LYS D'UN JOUR ET JEUNE ARTICHAUT VIVIFIÉS 26 €  
Marjolaine givrée

RAVIOLES DE HOMARD BLEU 32 €  
Jus de presse au lait d'amande

## POUR CONTINUER

---

PÊCHE DU JOUR DANS L'ESPRIT D'UNE COTRIADE 39 €  
Pommes nouvelles et kari gosse

PIGEON CUIT SUR L'OS, 40 €  
Blé vert, petits pois et framboises acidulées

## POUR FINIR EN DOUCEUR

---

ÉMULSION DE BLEU DE BELLEVUE 10 €  
Whisky breton et betterave glacée

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES DU PAYS 17 €  
Citron confit et meringue croquante à la verveine

CERISES AU JUS ET CLAFOUTIS LÉGER 17 €  
Lait ribot mousseux et estragon



Tous nos prix sont indiqués T.T.C  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.  
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## LES ACCORDS METS ET VINS

---

Notre sommelier décèle les vins qui s'accordent à votre palais et les mets sélectionnés

METS ET VINS - 2 VERRES 20 €

METS ET VIN PRESTIGE - 1 VERRE 20 €



Tous nos prix sont indiqués T.T.C  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.  
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## DISTINCTIONS

-

Le restaurant Pourquoi Pas a été distingué par le guide Michelin d'une étoile en 2019.



Le guide Gault et Millau a quant à lui décerné au Pourquoi Pas deux toques le plaçant ainsi au rang des tables de chef.



Une cuisine  
d'une grande finesse  
Vaut le détour !



Michelin

Les plus belles adresses



Gault & Millau

Tables de chef



Une cuisine de saison,  
authentique et inventive